

Camos proyecta cultivar 2.000 olivos sobre el antiguo vertedero de Nigrán

La junta rectora de la comunidad de montes propone invertir 8.000 euros en la plantación, que generaría beneficios de unos 10.000 euros anuales a partir del quinto año

NELI PILLADO ■ Nigrán

Un gran olivar podría ocupar en los próximos meses los terrenos del antiguo vertedero de Nigrán y generar beneficios económicos para los vecinos de Camos. La comunidad de montes de la parroquia nigranense se plantea poner en marcha una plantación de 2.000 olivos gracias a un acuerdo con la empresa ourensana Aceites Abril, que se compromete a comprar y recoger la cosecha de aceituna. Los comuneros debatirán este domingo, día 20, la idoneidad de la propuesta de la directiva. Lo harán en una asamblea convocada a las 11.00 en el centro cultural, en la que abordarán también diversas iniciativas de recuperación de varias zonas de su territorio y convocarán elecciones a la junta rectora.

Si sus miembros respaldan la plantación, la sociedad mancomunada invertirá 8.000 euros en la parcela, de 12.000 metros cuadrados, ubicada en el barrio de As Chans de Montecastelo. Una cantidad que servirá no solo para adquirir los olivos que proporcionará la citada compañía aceitera, sino también para acondicionar el terreno y mantenerlo. Según explica su presidente, Juan Manuel Vázquez, la tierra de la zona presenta "moi baixa cualidade". Un estudio de fertilidad encargado por la directiva revela que se trata de materiales muy ácidos que pueden mejorar su capacidad de producción a través de un sistema de abonado, señala. Luego habrá que ocuparse de la seguridad del recinto para evitar robos y de conservar su calidad.

Acetina arbequina

La inversión quedaría amortizada en cinco años. La variedad de

aceituna elegida sería la arbequina, cuyo precio de venta oscila entre los 0,50 céntimos y 1 euro el kilo y resulta la más rentable en la zona según los cálculos de los asesores de la firma. Sus datos indican que, en un lustro, la plantación produciría en torno a 20.000 kilos de oliva. Una cosecha que, al mínimo valor de mercado, proporcionaría unos ingresos de 10.000 euros a la

comunidad de montes.

Las cifras resultan "atractivas", según afirman tanto el presidente de la entidad como el vicepresidente José Luis Méndez. Desde que tomaron las riendas de los montes camoeses en 2013, su principal objetivo ha sido crear alternativas de desarrollo sostenible de los espacios forestales.

"O oliveiral é unha oportunidade

de xerar beneficios que a madeira xa non ofrece e de contribuír á conservación do entorno", recalcan. Ambos confían en que los vecinos apoyen el proyecto "para rexenerar unha zona practicamente baldía por mor do antigo vertedoiro, que se selou hai catorce anos e agora só produce toxos, e para dinamizar a actividade económica da parroquia".



José Luis Méndez muestra los terrenos donde se proyecta el olivar, en As Chans. // Jose Lores

Un proyecto que podría generar empleo a la larga

Si el proyecto sale adelante en la asamblea, la comunidad de montes solicitará de inmediato los permisos pertinentes a diversas administraciones. Entre ellas, la Dirección Xeral de Patrimonio de la Xunta, dado que el recinto se encuentra próximo a una zona de yacimientos arqueológicos.

Seguidamente, iniciará los trabajos de regeneración del terreno y dotación de regadío para comenzar a plantar el próximo mes de abril. De ello se encargará en principio el personal contratado por la entidad para los desbroces de sus terrenos. A largo plazo, si la producción resulta rentable", la

junta rectora vaticina una ampliación, dado que el espacio dispone de posibilidades para ello. No solo por la extensión de monte disponible a su alrededor, sino también por sus comunicaciones, destaca Vázquez, ya que se encuentra próximo a la autopista y dispone de acceso rodado.

Una bodega de O Rosal prueba un sistema de control de sus viñedos vía satélite

Un software permite obtener información cada media hora del estado de las uvas y la humedad

EVA GONZÁLEZ ■ O Rosal

La tecnología de alta precisión tiene su vanguardia europea en el proyecto que lleva a cabo la bodega Terras Gauda en sus viñedos de O Rosal. Obtiene información, actualizada cada media hora, sobre su estado, temperatura, grado de humedad, índice de vegetación, vigor de las cepas, entre otros datos como el avance teórico del mildiu y de la botritis.

El presidente del grupo, José María Fonseca Moretón; director general del grupo, Enrique Costas; director

técnico, Emilio Rodríguez; y Antón Fonseca, presentaron ayer los resultados del proyecto europeo I+D+i Foodie sobre viticultura de precisión, que sitúa a la bodega a la vanguardia del empleo de la tecnología más avanzada, única en España con información tan precisa y detallada, con su viñedo elegido como campo piloto en el estudio donde participan empresas y grupos de investigación de Alemania, Austria, Italia, Polonia, República Checa, Turquía, Letonia y España.

Terras Gauda y Seresco están en



Antón Fonseca, José Mª Fonseca, Enrique Costas y E. Rodríguez. // J.V.

la fase final del desarrollo del software específico para interpretar toda la información espacial obtenida de satélites, de sistemas de observación europeos y de sensores instala-

dos en el propio viñedo. En la pantalla podía verse información completa y precisa de cada parcela y cada cepa, visualizándose incluso cualquier anomalía en racimos.

Valverde asegura que la gratuidad de las duchas disparó el consumo de agua en las playas

El portavoz del PP de Nigrán, Alberto Valverde, acusó ayer al alcalde, Juan González, de "mentir" respecto al consumo de agua en las playas. El regidor asegura que tras retirar el sistema prepaço, las cifras se mantienen a excepción de dos casos, uno de avería y otro de conexión de riego, mientras que el popular afirma que el informe de Aqualia revela que los incrementos oscilan entre un 125% y un 2.166% en 14 de las 17 duchas.

El XV Abierto de Tenis de Mesa reúne a 200 deportistas en Gondomar

La Agrupación Deportiva Vencios organiza el XV Torneo Abierto Internacional de Tenis de Mesa de Gondomar en colaboración con el Concello. Un total de 200 deportistas de todas las categorías de clubes gallegos y portugueses participan mañana y el domingo en los partidos previstos en el pabellón.

El grupo cubano gallego Sindicato da Noite toca en A Ramallosa

El café concierto O Cafecino de A Ramallosa alberga hoy a partir de las 22.00 un concierto de Sindicato da Noite, grupo cubano-gallego liderado por el trabajador José Manuel Díaz Iglesias en el que se integra el guitarrista nigranense Felipe Villar.

El centro cultural de Baña ofrece 18 cursos

El centro cultural de Baña inicia el curso con 18 actividades. Se trata de gimnasia para mayores, inglés, relajación y estiramientos, baile gallego, danzas del mundo, capoeira, pandeleta, percusión, pilates, baile, guitarra, aeróbic, zumba, hip hop, informática, gaita, pintura en tela y en óleo. Las inscripciones pueden realizarse en el propio centro de martes a viernes en horario de 17.00 a 20.00.

Un godello Rías Baixas, en Vilachán

La bodega Altos de Torona acaba de sacar al mercado un monovarietal: Godello Altos de Torona. Se trata de un vino de parcela de uva godello criada en el viñedo propio de esta bodega que ha decidido elaborar vino con esta variedad, único para completar su gama.

La uva godello tiene una gran aceptación y esta bodega de Vilachán es de las primeras de la Denominación de Origen Rías Baixas en presentar un godello 100%, con uvas que proceden exclusivamente de su viñedo. Sólo sacarán 7.000 botellas a la venta, tanto al mercado nacional, como en países como Alemania, Reino Unido y Bélgica.